

23.–26. OKTOBER 2022
MESSE LUZERN

DER BRANCHENTREFFPUNKT
MIT RELEVANTEN GASTRO-TRENDS

ZAGG

Jetzt Aussteller werden!

Gestärkt und voller Elan zurück

2022 ist wieder ein ZAGG-Jahr. Die Veranstalter haben die letzten Monate genutzt, um die Messe weiterzuentwickeln und Mehrwert für Sie als Aussteller zu schaffen. Dies gelingt unter anderem mit dem neuen Online-Konzept.

Alle zwei Jahre wird die ZAGG zum beliebten Branchentreffpunkt. Die Messe bietet einen attraktiven Rahmen, um die wichtigsten Neuheiten und Trends zu entdecken und sich mit Berufskollegen und Geschäftspartnern auszutauschen.

MESSE LUZERN AG ALS ORGANISATORIN

Die Messeleitung nutzte die letzten Monate, um die ZAGG für die Zukunft optimal aufzustellen. Dazu braucht die ZAGG vorab eine andere Organisationsstruktur. Mit der Messe Luzern AG hat die Messeleitung den idealen Partner gefunden, um die ZAGG künftig noch professioneller planen und umsetzen zu können. Die Organisation der ZAGG wurde daher an die Messe Luzern AG übergeben. Mit der neuen Organisationsstruktur macht die ZAGG auch einen digitalen Sprung (siehe nächste Seite).

TREFFPUNKT DER BRANCHE

Die digitale Erweiterung mit einer verstärkten Online-Präsenz wird der Messe neuen Schub geben. Im Kern bleibt die ZAGG ein analoges Erlebnis. Sie will Menschen persönlich zusammenbringen und die Leidenschaft für die Gastronomie und Hotellerie im direkten Austausch fördern. Die ZAGG ist der Branchentreffpunkt mit

relevanten Gastro-Trends. Das neue Messekonzept baut auf den bewährten Elementen auf. Als etablierter Treffpunkt der Branche spricht sie gestandene Berufsleute genauso an wie den Nachwuchs. Man informiert sich über Trends, knüpft neue Kontakte und lässt sich inspirieren.

BATTLE OF ZAGG

Dazu dient auch der Battle of ZAGG, der in die dritte Runde geht. Jeden Tag kochen zwei Betriebe gegeneinander. Den Service im Restaurant Battle of ZAGG übernimmt eine Restaurationsfachklasse, die sich ebenfalls im Wettbewerb befindet. Die Teams werden von Fachjuroren und dem zahlenden Publikum bewertet. Projektleiter des Battle of ZAGG sind Mario Garcia und David A. Lanz.

ZAGG LOUNGE

Mit allen Teams des Battle of ZAGG werden im Vorfeld erneut Videos gedreht. Die Kurzporträts werden auf einer Grossleinwand bei der ZAGG Lounge im Foyer der Halle 1 gezeigt. Dieser lebendige und beliebte Treffpunkt bleibt bestehen und wird optimiert.

LERNENDE FÜHREN RESTAURANT DYHRBERG

Neben dem Restaurant Battle of ZAGG lädt das Restaurant Dyhrberg zum Lunch, zu Business-Meetings oder einem Firmenapéro ein. Die Küche wird wiederum von Lernenden des Luzerner Kantonsspitals LUKS betrieben. Neu übernimmt das LUKS-Personal auch den Service.

Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme und auf eine erfolgreiche ZAGG 2022.



Suzanne Galliker
Messeleiterin



- ✓ Der Branchentreffpunkt mit relevanten Gastro-Trends
- ✓ Treffpunkt für Profis und Berufsnachwuchs
- ✓ Etablierte Messe mit über 30-jähriger Geschichte
- ✓ Hoher Qualitätsanspruch
- ✓ Attraktiver Wettbewerb Battle of ZAGG
- ✓ Restaurant Battle of ZAGG und Restaurant Dyhrberg

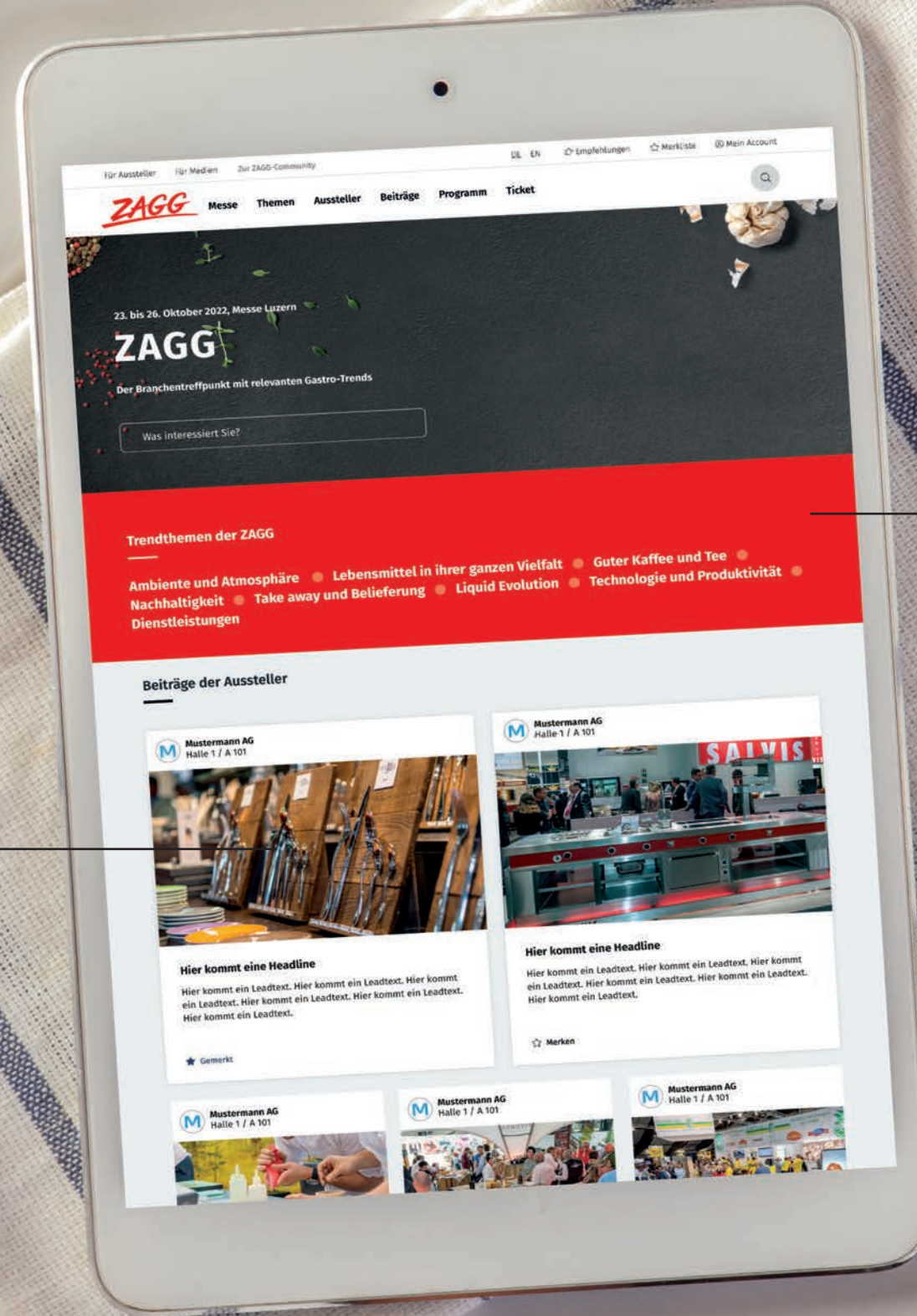


Das neue Online-Konzept stellt Sie ins Zentrum

Das neue Online-Konzept macht Sie und Ihre Kompetenzen besser sichtbar und einfacher zugänglich.

Auf der neuen Website können Sie Ihre Best-Practice-Beispiele, Ihre Produkt- oder Dienstleistungs-Highlights vorstellen.

Damit sind Ihre **erfolgreichen Lösungen und innovativen Produkte** nicht nur an der Messe selbst, sondern online auch vor und nach der Messe präsent.



Intelligente Zugänge und **branchenrelevante Themenstrukturierung** ermöglichen es, dass Sie von bestehenden und potenziellen Kunden schnell gefunden werden. Damit stellen wir Ihr Profil und Ihre Angebote gezielt ins Zentrum der neuen Website und verstärken die Positionierung der ZAGG im digitalen Zeitalter.

TRENDTHEMEN

- Ambiente und Atmosphäre
- Lebensmittel in ihrer ganzen Vielfalt
- Guter Kaffee und Tee
- Nachhaltigkeit
- Take-away und Belieferung
- Liquid Evolution
- Technologie und Produktivität
- Dienstleistungen

ANWENDUNGSBEREICHE

- Restauration
- Gemeinschaftsgastronomie
- Hotellerie
- Bäckerei, Konditorei und Confiserie
- Metzgereien
- Take-away und Catering

PRODUKTEKATEGORIEN

- Dienstleistungen
- Einrichtung und Architektur
- Lebensmittel
- Getränke
- Hygiene
- Tabletop und Verbrauchsartikel
- Technik und Apparate
- Textilien und Bekleidung
- Verbände
- Weiterbildung/Bildung

Stand Oktober 2021. Die Themen werden jeweils den aktuellen Bedürfnissen der Branche angepasst.

Entdecken Sie, was Sie erwartet



Ein aktuelles Messebeispiel finden Sie unter [suissetier.ch](https://www.suissetier.ch) oder über diesen QR-Code.

Präsentieren Sie sich mit Vorteil an der ZAGG

Die ZAGG bietet Ihnen als Aussteller zahlreiche Vorteile auf allen Ebenen. Dazu gehören auch das neue Online-Konzept und die frische Organisationsstruktur.

TREFFPUNKT DER BRANCHE

Die ZAGG ist der Branchentreffpunkt mit relevanten Gastro-Trends. Der Fokus liegt auf den Fachbereichen Ambiente und Atmosphäre, Lebensmittel in ihrer ganzen Vielfalt, guter Kaffee und Tee, Nachhaltigkeit, Take-away und Belieferung, Liquid Evolution, Technologie, Produktivität und Dienstleistungen.

QUALITÄT VOR QUANTITÄT

Die ZAGG ist eine Messe mit einer angenehmen Grösse, die auf Qualität setzt. Damit bietet sie ein ideales Umfeld für Kundengespräche, Business-Meetings und Networking in lockerer Atmosphäre. Sparen Sie Zeit, indem Sie Ihre Treffen gebündelt an der ZAGG machen.

PROFIS UND NACHWUCHS

Die Messe richtet sich in erster Linie an Fachleute aus der Gastronomie und Hotellerie. Neben Restaurantbesitzern und Führungskräften spricht die ZAGG auch den Berufsnachwuchs und ein interessiertes Publikum an.

NEUES ONLINE-KONZEPT

Das neue Online-Konzept macht Sie und Ihre erfolgreichen Lösungen besser sichtbar und einfacher zugänglich – nicht nur an der Messe selbst, sondern online auch vor und nach der ZAGG. Die neue Website stellt Sie als Aussteller mit Ihren Innovationen ins Zentrum.

GENUSSVOLLES RAHMENPROGRAMM

Das Messeangebot wird mit hochwertigen Wettbewerben und Veranstaltungen flankiert. Dazu gehört unter anderem der Battle of ZAGG, bei dem täglich zwei Betriebe gegeneinander kochen.

STARKES TEAM IM HINTERGRUND

Neue Organisatorin der ZAGG ist die Messe Luzern AG. Sie hat langjährige Erfahrung in der Organisation und Durchführung von Messen, verfügt über spezifisches Know-how und ermöglicht einen Wissenstransfer von anderen Messen. Zudem kennt sie als langjähriger Austragungsort der ZAGG die spezifischen Anforderungen und Bedürfnisse. Suzanne Galliker bleibt weiterhin Messeleiterin der ZAGG. Sie verfügt über langjährige Erfahrung bei Publikums- und Fachmessen und ist unter anderem auch Messeleiterin der AMA Aargauer Messe Aarau und der Glarner Messe.



Beeindrucken Sie Ihre Kunden

Mit einem optimalen Messestand schaffen Sie beste Voraussetzungen für erfolgreiche Kundenkontakte. Lassen Sie sich von uns beraten, welche Art Messestand Ihre Bedürfnisse am besten erfüllt. Die Details zu den Modulständen finden Sie unter zagg.ch.



Gut zu wissen

Öffnungszeiten 23. bis 26. Oktober 2022

Sonntag bis Mittwoch, 10.00 bis 18.00 Uhr

ZAGG Lounge im Foyer der Halle 1

Geöffnet täglich bis 20.00 Uhr

Messestandort

Messe Luzern

Eintrittspreis

CHF 45.-

Publikum

ca. 24'000 Besucherinnen und Besucher

Aussteller

230 Aussteller auf 14'000 m² Ausstellungsfläche

Aufbau

Mittwoch, 19. Oktober, bis Samstag, 22. Oktober 2022

Abbau

Mittwoch, 26. Oktober (18.00 bis 24.00 Uhr)

Donnerstag, 27. Oktober, und Freitag, 28. Oktober 2022

Gerne für Sie da

Haben Sie Fragen?

Den Service am Kunden schreiben wir gross. Das erfahrene und eingespielte Messteam betreut Sie persönlich.

Zögern Sie nicht, uns anzurufen. Wir helfen Ihnen, das passende Angebot zu finden.

Tel. +41 41 318 37 00



Suzanne Galliker
Messeleiterin

suzanne.galliker@messeluzern.ch



Daniela Huber
Messekoordinatorin

daniela.huber@messeluzern.ch

JETZT OHNE RISIKO ANMELDEN
NEU ONLINE UNTER

ZAGG.CH

Veranstalterin:

ZAGG AG

Hammergut 6
6330 Cham

Tel. +41 41 449 01 61

Fax +41 41 449 01 62

info@zagg.ch

Dienstleisterin:



MESSELUZERN



gedruckt in der
schweiz